



Pilaf Dell'interno İç Pilav



1,5 bicchieri di riso
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 tazzina di caffè uva d'uccello
2 cucchiai di pinoli
Fegato di pollo
Ventriglio di pollo
1 cucchiaino di pimento
1 cucchiaino di sale
Mezzo mazzetto di aneto
1 cucchiaino di pepenero
2,5 bicchieri brodi di pollo

- # Riso si bagna per mezz'ora nell'acqua fresca poi si filtra e si lava bene.
- # Olio si mette in una ciotola e si riscalda poi si aggiungono i pinoli.
- # Poi si aggiunge uva d'uccello e poi si aggiungono fegato di pollo ventriglio di pollo tgaliati.
- # Dopo arrossimento tutti gli questio materiali per 5 minuti si aggiunge riso e poi si continua ad arrossimento ancora per qualche minuti.
- # Sopra si aggiungono i spizzi e brodi.
- # Dopo bollimento di brodo il fuoco si porta nel modo basso. Così si cucinano per 12 minuti sul fuoco bassato.
- # Prima di togliersi dal fuoco si aggiunge aneto macinato finemente, si mette la carta tra ciotola e il coperchio si lascia a riposare.

Nota: Questa pilaf in genere si prepara per ripieno di tacchino.